



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Sodali Borek

Sodali Börek



6 Fertigyufka
5 EL Öl
Für die Füllung:
2 Gläser geriebener Weiskäse
8-10 Petersilienzweige
Für die Füllung:
2 Gläser Mineralwasser
1 Ei
1 Teeglas Öl

- # Das Backblech einölen. Zwischen die ersten drei Yufka ein Esslöffel Öl schmieren und in das Backblech einlegen. Die Seiten, die über das Blech ragen abschneiden und in das Backblech legen.
- # Die Dritte Yufka mit der Füllmischung aus gehackten Petersilien und Weiskäse belegen.
- # Nun die restlichen drei Yufkablätter nacheinander in das Backblech einlegen, die Zwischenräume mit Öl beschmieren und die überliegenden Yufkaränder abschneiden und in das Backblech.
- # In einer tiefen Schale Ei, Öl und Mineralwasser schlagen. Und über die zubereitete Pastete giessen.
- # Die Pastete je nach Wunsch zuschneiden und im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen.
- # Lauwarm servieren.

Tipp: Das Mineralwasser sollte sofort nach dem Öffnen der Flasche verwendet werden.